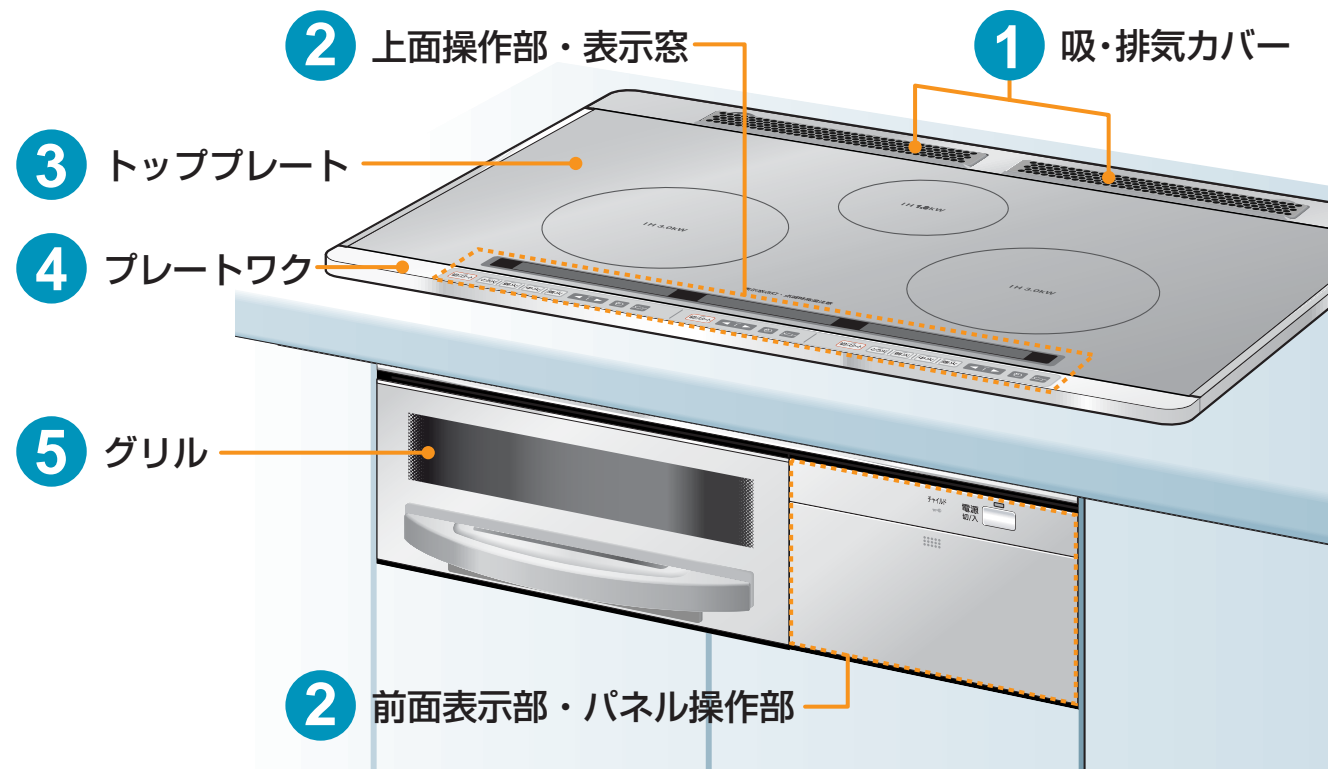
お手入れ

ご使用のたびにお手入れしてください。
トッププレート、プレートワク、操作部は汚れを放置したり、汚れたまま使うとこびりついてとれにくくなります。

⚠注意

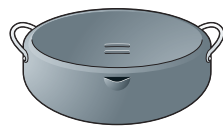
必ず電源を切り、本体が十分に冷えたことを確かめてから行ってください。

○ベンジン、シンナー、みがき粉は使用しないでください。
○吸・排気カバーに水が入らないよう、ご注意ください。

天ぷら鍋（付属品）

1 **薄めた台所用洗剤（中性）とお湯で洗う。**
●たわしやみがき粉（クレンザー）は使用しないでください。

2 **鍋底や外側の異物や汚れをとる。**
●汚れがこびりついたまま使うと、油温を正しくコントロールできないことがあります。またトッププレートが汚れます。

3 **洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬる。**

●洗ったままにしておくとさびる場合があります。
※天ぷら鍋に同梱の説明書をよく読んでご使用ください。
●鍋底がそってきたり、変形した場合は使用しないでください。お買い上げの販売店でお買い求めください。➔P.8

1 吸・排気カバー

■**本体から吸・排気カバーを外し、薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。**
○たわしやみがき粉は使わないでください。
○お手入れ後は、水気をふきとり必ず本体にセットしてください。
○汚れて目詰まりしたまま使うと、通電を停止したり、グリル使用中にグリルドアから煙がもれたりする場合があります。

2 前面表示部・パネル操作部・上面操作部・表示窓

■**やわらかい布でふく。**
○汚れがひどいときは台所用洗剤（中性）を布に直接つけてふきとり、もう一度絞ったふきん、乾いたふきんの順でふきとってください。
○水にぬらさないでください。故障の原因になります。

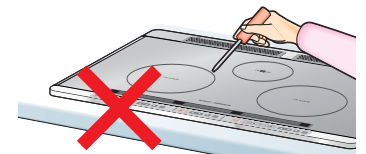
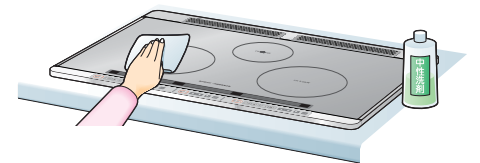
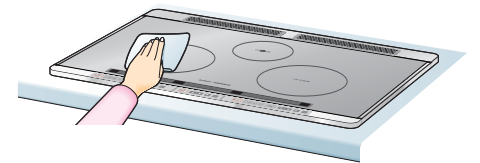
3 トッププレート

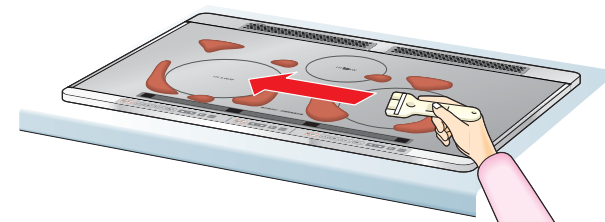
■**絞ったふきんでよくふきとり、その後乾いたふきんでからぶきする。**
○煮こぼれなどは、そのままにしておくとこびりついて取れなくなります。ご使用のたび、こまめにお手入れしてください。
故障の原因になります。

■**汚れがひどいときは台所用洗剤（中性）を布に直接つけてふきとり、もう一度絞ったふきん、乾いたふきんの順でふきとる。**

※酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤、住宅用合成洗剤など）は使わないでください。（トッププレート・プレートワクの変色の原因になります。）

○落ちにくい汚れは、冷えてからトッププレート専用クリーナーやクリームクレンザーなどを丸めたラップにつけてこすりとる。

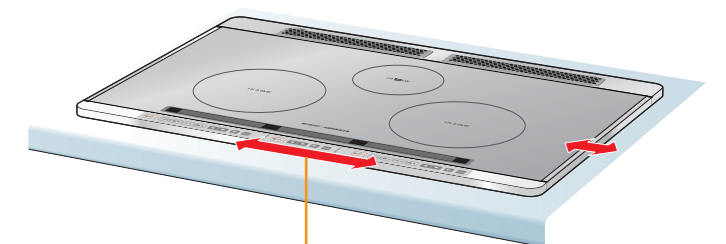
※ドライバーなど先の鋭いものや目の粗いみがき粉は、トッププレートを傷つけるので使わないでください。

煮こぼれがこびりついてしまったときは

●市販のセラミック用スクレーバー等で煮こぼれの部分だけを軽く削り落とし、その後よくふきとる。

別売品 トッププレート専用クリーナー

●トッププレートの汚れをおとし、光沢をだし、ふきこぼれによる汚れや焦げつきを抑えます。

品　名：ガラスクリーナー
型　式：HT−K1
希望小売価格：1,470円
（税抜1,400円）
2006年8月現在
※お買い上げの販売店にご相談ください。
希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

4 プレートワク（ステンレス製）

■**絞ったふきんでよくふきとり、その後乾いたふきんでからぶきする。**
■**こびりついた汚れはクリームクレンザーなど少量を丸めたラップにつけてこすりとる。**
○ステンレスの筋（横方向）にそってこすってください。縦方向にこすると傷つくことがあります。

お　願　い

しょうゆなどの調味料をこぼしたらすぐにふき取ってください。
放置すると汚れあとが残ることがあります。

吸・排気カバーの下の油汚れもこまめにお手入れしてください。

筋の方向は横向きです。

⑤ グリル

グリルドア・受皿の取り外しかた、取り付けかた

◎取り外しかた

①とってを両手でしっかり持ちゆっくり止まるまで引き出す。
※受皿内の油等がこぼれないよう注意してください。

②焼網と受皿を外す。

③とっての下側に手を回し、グリルドアバネを軽く引き下げる。

※グリルドアバネを押さえずに無理に外すとグリルドアが破損したり、変形することがあります。

④グリルドアを本体側に倒すようにし、左右2ヶのツメを外す。

グリルドア
ツメ
レール

◎取り付けかた

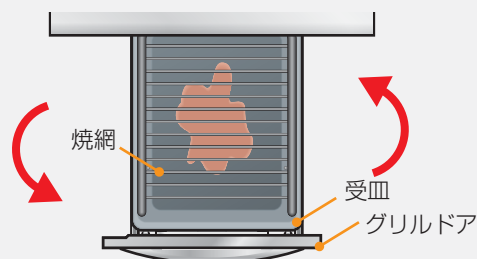
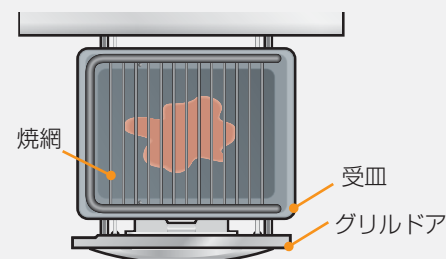
①左右2ヶのツメをグリルドアの角穴部に斜め下より差し込む。

②グリルドアを手でささえ、図のようにはめ込む。
※カチッと音がしてグリルドアが固定されます。

③受皿と焼網をのせる。
○焼網は支え部をグリルの手前にしてのせてください。
※のせる向きを逆にすると、本体に取り付けられません。

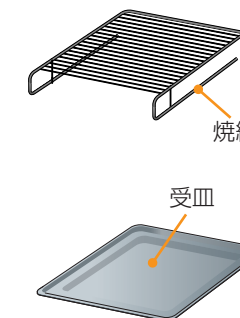
④グリルドアはフロントグリルに密着するまで押す。

脂や汁がたまっている受皿の取り外しかた

①脂や汁がたまっている受皿の両側をしっかり持ち、ゆっくりこぼれないように90度に回転させます。

②受皿の脂や汁がこぼれないようにゆっくり持ち上げて外してください。

グリルドアのお手入れ

■薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。
○たわし・みがき粉は使用しないでください。（表面を傷つけます。）
○グリルドアは、食器洗い乾燥機や食器乾燥機には入れないでください。（樹脂部が変形します。）

受皿・焼網のお手入れ

■薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。
※受皿・焼網のフッ素加工を傷めないでください。
○金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。
フッ素コートに傷が付いたりはがれたりすることがあります。
また受皿の裏面を傷つけます。
○ご使用の度にお手入れしてください。
汚れがこびりつくと調理物が取りにくくなることがあります。
○受皿・焼網は消耗品です。フッ素加工がいたんだ場合は、お買い上げの販売店でお買い求めください。➔P.8

グリル庫内のお手入れ

■グリルクリーニングをご使用ください。グリル庫内の油汚れを乾燥させ、においを軽減することができます。

■途中で終了する場合は、切/スタート キーを押してください。

●受皿と焼網はセットしないでください。
受皿と焼網のフッ素加工が傷みます。

●洗って水気をふきとったグリルドアをセットし、グリルクリーニング キーを押した後、切/スタート キーを押してください。（グリル庫内を高めの温度で自動コントロールします。）

※約10分で自動的に終了し、通電を停止します。
※においを軽減しますが、汚れを除去することはできません。
※グリル庫内に落ちた食品カスなどは、手袋をするなどしてグリル庫内が冷えてから取り除いてください。（グリル庫内には金属部が数多くあり十分注意してください。）

※クリーニング中はグリル庫内の油を焼き切るため煙が出る場合があります。必ず換気扇を使用してください。

知っておいていただきたいこと

鍋底の直径が小さかったり、鍋底がそっている鍋は火力が弱くなることがあります。	◇ホーロー製やステンレス製の鍋については鍋底の直径が左･右ヒーターの場合は12～26cmのもの、中央ヒーターの場合は12～20cmのもので、鍋底の反りが3mm以下のものをご使用ください。
土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない。	◇「IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも、形状によっては本製品が故障したり、鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。
自動炊飯や保温動作中に鍋をおろしても表示窓に「鍋確認」と表示されない場合があります。	◇自動炊飯や保温は火力を自動的に調節します。火力が0（ゼロ）Wになっているときに鍋をおろしても「鍋確認」を表示しません。自動炊飯を途中で中止する場合や保温を終了する場合は、上面操作部の切/スタートキーを押して通電を停止してください。

故障かなと思ったら

修理を依頼される前に次の点をもう一度お調べください。

現　象	原　因
通電しない。	**◎専用回路のブレーカーが切れていませんか。** ▶ブレーカーを入れてください。 **◎電源が切れていませんか。（電源ランプが消えている。）** ▶電源を入れてください。 • 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。 • 電源ランプが点灯します。 ※ヒーターを約45分通電しないと待機時消費電力オフ機能が働き、自動的に電源を切ります。 **◎チャイルドロックが設定されていませんか。** ▶チャイルドロックを解除してください。➔P.9

現　象	原　因
炒めものなどを行うと左・右・中央ヒーターの火力が弱くなる。	**◎炒めものなどを行うと、鍋底温度が上がり、自動的に火力をコントロールする場合があります。温度が下がると自動的に火力が強くなるので、そのままご使用ください。**
使用途中にヒーターの通電が停止した。（切り忘れ防止自動停止機能）	**◎切り忘れ防止自動停止機能が働いています。** 各ヒーターに一定時間経過すると自動的に通電を停止する、切り忘れ防止自動停止機能が設けられています。 • 左･右･中央ヒーターは操作後約45分 • グリル（手動調理）は約30分 切り忘れ防止自動停止機能が働いた時はブザーでお知らせします。 再度、通電を開始してください。
液晶表示の火力バーが交互に点灯し、約30秒後に消灯した。（小物検知自動停止機能、鍋無し自動停止機能）	**◎鍋をヒーターの中央に置いていますか。** **◎使えない鍋を置いていませんか。**➔P.12 ▶使える鍋を置いてください。 約30秒後 ブザーが鳴り、液晶表示が消え、通電を停止します。 ※図は火力「7」で使用した場合。 ※付属の天ぷら鍋で確認しても同じ場合はお買い上げの販売店にご連絡ください。

現　象	原　因
使用途中に停電になった。	**◎通電中のヒーターは停止し、タイマーも取り消されます。** **◎電源を入れ、もう一度操作を初めから行ってください。** • 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。 • 電源ランプが点灯します。
左･右･中央ヒーターでの調理に時間がかかる。調理のできあがりが遅い。	**◎鍋底に異物が付着していたり、トッププレートが汚れていませんか。** ▶ 鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。 **◎使える鍋を使用していますか。** ➔P.12 ▶ 使える鍋を使用してください。
電源を切っても音がする。	**◎本体内部の冷却のために、ファンが最大2分間回ることがあります。異常ではありません。** 自動的にファンは止まります。
左･右･中央ヒーター使用中に鍋から音がする。	**◎鍋底が薄い鍋や多層鍋、ホーローの密着が良くない鉄ホーローなど鍋の種類によっては音（ジー音、カチカチ音）や共鳴音（キーン音、キューン音）が発生することがあります。また鍋のとってに振動を感じることがあります。これは磁力線により鍋自体が振動するためで、異常ではありません。** • 鍋の位置をずらしたり、置き直したりすると音が止まることがあります。 • 左･右･中央ヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共鳴音「キーン」や「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するためで異常ではありません。
表示窓の液晶が黒くなった。	**◎表示窓の上に熱い鍋などを置くと液晶が黒くなることがありますが、しばらく放置するともとにもどります。** ※表示窓の上に熱い鍋などを置かないでください。
液晶表示に「M」が表示されたままでヒーターに通電しない。	**◎パネル操作部のグリルの切/スタートキーとタイマーキーを同時に3秒以上押してください。** • ブザーが鳴り「M」が消灯します。

現　象	原　因
グリルの排気カバーから出た水蒸気が壁面に結露することがある。	◎調理時に吸・排気カバーから出る水蒸気などが壁面につき水滴になることがありますので、ふきんなどでふきとってください。
グリル調理中、庫内で瞬間的に炎ができたり、吸・排気カバーから煙が出る。	◎魚の脂などがヒーターの上に直接落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがあります。異常ではありません。 ◎魚の脂などが受皿に落ちると、瞬間的に煙が出ることがあります。異常ではありません。 ◎調理を始めてしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されて、においや煙が出ることがあります。異常ではありません。
グリル調理終了後、タイマー表示部に CL 表示が出て、吸・排気カバーから熱風が出る。	◎調理終了後、ヒーターのクリーニングのため、下ヒーターと触媒加熱用ヒーター、ファンが通電します。（約5分間）
レンジフードが回らない。 （レンジフード連動システム付のみ）	◎送信部または受信部が汚れていませんか。 ▶クッキングヒーターの送信部・レンジフードの受信部を掃除してください。（レンジフードの取扱説明書も合わせてご覧ください。）➔P.33 ◎送信部に鍋などを置いていませんか。 ▶鍋などを送信部から取り除いてください。➔P.33 ◎送信部の上にフライパンなどのとってを向けていませんか。 ▶フライパンなどのとっての向きを変えてください。➔P.33
クッキングヒーターのヒーターまたはグリルの通電を停止しても、レンジフードが止まらない。 （レンジフード連動システム付のみ）	◎レンジフードはクッキングヒーターすべてのヒーターとグリルの通電を停止しても約3分間回ります。 ▶すぐにレンジフードを止めたい場合はレンジフード切キーを押してください。 ◎クッキングヒーターのいずれかのヒーターまたはグリルの通電をしているとレンジフードは止まりません。 ▶止める場合は、レンジフード切キーを押してください。

自動炊飯について

現　象	原　因
炊き上がったごはんがかたすぎる／芯が残る。	◎米の量、水の量をまちがっていませんか。 ▶正しくはかってください。➔P.20 ◎炊く前に米を浸していますか。 ▶通常30分以上、冬場は1時間以上浸してください。 ◎お湯を使用していませんか。 ▶お湯を使用すると芯が残ります。
炊き上がったごはんがやわらかい。	◎洗米後によく水を切っていますか。充分に水を切らないと炊飯時の水量が多くなります。 ▶米を研いだあとは、ザルに上げて充分に水切りをしてください。 ◎炊飯後にふたをしたままおいていませんか。湯気が露となって落ち、ごはんがべちゃつきます。 ▶通電が終了したら、すぐにふたを開け、全体をほぐして余分な水分を逃がしてください。 ▶ふたをしておくときは、乾いたふきんをかけてからふたをしてください。
ごはんが焦げる、こびり付く。	◎炊飯に適さない鍋を使うと、ごはんが焦げついたり、こびり付きやすくなります。（うす手の鍋、ホーロー鍋など） ▶必ず [S IH] [S CH-IH] マーク付きで底の厚さ1.5mm以上の鍋をお使いください。➔P.12 ◎無洗米は、焦げやすくなります。 ▶残り10分でヒーターを切り、鍋をヒーターから外して蒸らしてください。 •こびり付く場合は、ぬれたふきんの上に置いて蒸らすと抑えられます。
ごはんが炊けていない。	◎設定をまちがえていませんか。 ▶炊飯キーを使い、米の量に合わせてカップ数を正しく合わせてください。
自動炊飯のカップ数をまちがえた。	◎5分以内であれば、切/スタートキーで一度通電を停止し、再操作できます。 ◎5分以上たつと、自動では炊けません。 ▶火力調節して炊いてください。 沸とうまで火力「4」、蒸気が出たら火力「1」（約15分） →ヒーターを切って蒸らす。

表示窓の液晶表示に次の表示がでたとき

表示とお知らせ内容	確認するところ	直しかた
C11 C21 C51 左・右・中央ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●空だきになっています。 ●炒めものの調理を行うと表示する場合があります。	●鍋に調理物を入れてください。 ●火力を下げてご使用ください
C12 C22 揚げもの温度コントロールを使用したら、左・右ヒーターの液晶表示が赤く点灯する。	●専用の天ぷら鍋の底に2mm以上のそりがあったり変形しています。 ●専用の天ぷら鍋の底やトッププレートに異物や汚れが付着している。	●そりや変形がある場合は新しい鍋をご購入ください。➔P.8 ●異物や汚れの場合はお手入れをしてご使用ください。
H15 H25 H55 左・右・中央ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●吸・排気カバーにほこりがたまっています。 ●吸・排気カバーがふさがれています。	●ほこりをふきとってください。➔P.34 ●ふさがないでください。
H17 H27 H57 左・右・中央ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●鍋の種類が違っています。	●鍋の種類を確認してください。➔P.12
C61 液晶表示が赤く点灯する。	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。	●お買い上げの販売店にご連絡ください。

表示が出たときは・・・

① C11、C12、H15、H17 の表示が出たときは左ヒーターの切/スタートキーを押す。
② C21、C22、H25、H27 の表示が出たときは右ヒーターの切/スタートキーを押す。
③ C51、H55、H57 の表示が出たときは中央ヒーターの切/スタートキーを押す。
※①、②、③の操作をすると表示が消えます。再度通電を行い、同じ表示が出たら、お買い上げの販売店または工事店にご連絡ください。

パネル操作部の表示窓に次の表示がでたとき

表示とお知らせ内容	確認するところ	直しかた
C1 C3 C4	●通電したまま連続して魚を焼いた場合。	●いったん通電を切り、グリル庫内の温度を下げてから、次の調理物を入れる。
C6	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。	●お買い上げの販売店にご連絡ください。

表示が出たときは・・・

① C1、C3、C4 の表示が出たときはグリルの切/スタートキーを押す。
※①の操作をすると表示が消えます。再度通電を行い、同じ表示が出たら、お買い上げの販売店または工事店にご連絡ください。

※表示窓やパネル操作部の液晶表示に上記以外の表示がでたときは、お買い上げの販売店または工事店にご連絡ください。

故障かなと思ったら